

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	mimolette	petit fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille	chou-fleur CE2 sauce blanche	carré de l'est	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	suisse aux fruits BIO	spécialité pomme abricot	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
fruit frais				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO
(échalote et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

fruit frais

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à
la menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

bûche au lait de mélange

compote

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses * sauce rougail
saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poélée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	<u>blé doré</u>
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre